



# SOMMAIRE



فلكر سعرة بمزر اليت Tax telepress à la motor de const.



and the y lartelettes aus mix et carierrel



Ultras ara amandro ell'Arro



CHRIs but thousan



1 mon 01.65 licands burn



ALVADA OF CH Mark su docold



San San Line les probettes



Deni-lunes alla nonche



خري نع الهذ Christic à la restr de crom



مرقال بالشكرلاطة Matter, au chorolat

حوال بتكوش

Edition on their sevent.



Petro gárezan à la noix de coco





بخارى منهاد Garrey facili



Caracox aux amarides





www.editionlaplume.com



طوال بالتكر الطة ülten in denlat



# مريعات الشكو لاملة Carrés au chocolat



الماخل وهذه المقطى المالية عن مع المسكر مسى لمصلى على طبيط المعور السعي صعار المعنى مع مواصلة المغلق.

Dans un saludier, travaitor le mungerine et le sucre jusqu'à bland/visement.

Aprener les inunes d'aut trait en

communent à better.



أجنبني الحسراء الشكولاطة الدائية السروحة مع القهرة الغرريد. أخلطي جما Ajwater la levure, le choculat fondu mélangé au café instantané. Ban mélanger.



في الأخير، أصبغي الفرنة و بناض البعق المحقوق و أمرجيهم بداق مع باقي المكرنات بالملعقة. حسن المجينة في قالب مربع معطى بورق الكوريث و أدخليه فإن درجه حرارته 180 لمدة 35 دفيلة. الركي الحلوي تبرد تم قطعيها إلى مستطبلات و أطفها بالشكرلاخة المذيبة مع المارغرين و عطر الفهرة

A la fin ajouter la futire et le blanc d'œuf en neige, les montporer avec une cuillète.

Verser la père dans un moule camé couvert de popier surfurire et enfourner à TRO pendant 35 min. Laisser refroide et glacer le gâteau coupé en rectangles evec le chocolat fondu avec le beurre et l'arome de cafe.

# المفادير

- elan dellata Elle
- Aught to adapt to the La
  - 251 g alphon
  - + 85ع سكر مادي
    - 1.
    - 4446700
- ٠ ﴿ كَا كُنِسْ مُعْسِرَةً كُنِعِيانَـةً
  - ا فرست ملح
  - Little
- » 180 ع شبكولادلم سودار
  - · 135 غ مارسيان مقربة
- ا متعقد سفيرة عطر الفهوا



#### INGREDIENTS

- 156 g de dizocalar nom
- 2 conteres à cafe de café instantané
- 125 g de margarina
- 30 g de sucre distallisé:
- + 4 DEUR
- 76 gide fanne
- » la paquet de levure chamique
- 3 pinore de sel

# Leglacage:

- 180 g de chocolat noir
- · 125 g de marganise mixte
- . 1 confere à cale d'extrait de tain

# Tateau aux amandes effilées

# عدا اللو الدم أطلو سدا

Ajouter im couls of let arrandes requires. Simi métanges



أصيفي العربية تدريجيا مع مواصلة الخلط حتى تحصلي على كرسه كثيلة

Ajouter la farine progres sivement en continuant à bettre jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.



مسى الكريمة على الحارق المعطّاة بالحرس و غطى الكريمة بالقرر المنسل أوخلي الحلوي قرر درجه حرارته 200".

Versei la creme sur le gateau couve t de confiture et couviir d'amandes effilées. En lourner à 200



مصري المحيد ، أهلتاني منبع المكرات منى تحصلي على محيد طريد أيسطن المحيد و ضغيها في قالب مستطيق ميين المحيدة على على المحيدة

repater a pare en incorporant lous les incredients ain d'obtent une pate reche Acustier la pate et la mettre pare un mode recharquiaire. Ver les la confit re dest s.



حصري الكريمة ، داخل وعالم صعى المارغرس الطرية لم أصبعي السكر مع مواصلة الحلط

Proparer la creme dans un saludier, battre la margarine en pommade puis ojouter le sucre tout en continuant la lange

# المفادير

- ٠ ١١١ عديمه
- ٠ (١١ عارضين
- ملقالة كسرة سكر
- ٠ ﴿ وَاللَّهِ وَاللَّهِ اللَّهِ اللَّه
- " د مالعق كنسرة مرس (احتياري)
  - · ق بال من كبيرة لور صورق
    - الكرينة:
    - 1AD غ مارغرسل
    - ه 120 غ سنگر
    - Page 3 m
    - ٥ \$12 غلور مرمي
      - × 150 غ مرينة



### INGREDIENTS

- + 125g gide farine
- 90 g de margariste
- I cumère à soupe de suite.
- · 3 cultières à soupe de la
- 5 cuilières à soupe de confiture : (facultatif)
- 4 cultières à soupe d'amandés elfilées

# La crème :

- 180 q de margarine.
- 120 q de sucre
- 3 and
- 125 q framandes moulues
- . t50 g de farane





# فطائر صفيرة بالجوز و الكراميل

# Tartelettes aux noix et caramel



المحينة في قرالت مرحة و البطارية أمير فرجة حرارته 180° و أطوي الفظار المنظيم حرابا: hterow la pôte divis das romdes namés et enformer à 1807, cuins les tamelettes à montié.



مصوي الكريمة، داخل وعاد، ضعى السكر الناعم و اللوز المرحي و الكريمة السائلة مركى بالمصوب البدوي على نار متوسطة

Préparer la crème dans un bol, mettre la sucre glace, les amandes moulues et la caeme liquide. Remuer avec un fouet sur feu moyen.



ميري العجينة واطلوعاء أهنظي الماركرين مع السكر الباعم متى لحميلس بلي عابط أبيط ثر أصبغي صفار البيض

Préguner la pâte. Clans un service, tras siter la mangaine aues le lucre gluce l'asqu'à blanchissement euls ajouter les jaunes d'oest.



أصبغي التربية في الأجهر حتى الحصلي غلي محيناً متعاسكات الركتها ترتاح

Ajouter la farine en dernier junqu'à
l'abtention d'une pâte homogene
Laisser reposer.



اصلى العمل و العلب المركز و الماء واصلي التحريك حتى تحصلي على كريمة كثيفة

Ajourer le reset, le tais concertré et l'étail. Continuer à remuer jusqu'à l'obtention d'une creme épasse.

الرابي العظل في اللاب العليما بالتركيب المستود ومن المناور في التوسط أوطيها الفول أنتا !!! وها في التركيم المستود المناور المناور

Armente tentricio de fore, lorge los territorios que la como priparse meste de amente de amente en como de amente de

# المفاديي

- » 100 غ مارشون
- January 1
- الكاغ سكرنايم
  - · 200 غ فيمنه
  - Testifical
- ٠ أعلية حاسيمركن
- الكاس خييمة سائلة
- ه ۱۲ کاس تور او مور درجی
  - الكاس مكر ناسم
  - المتعلقة كيسرة عميل
  - Carried Street
  - + 10 ملامق كييرة مام افلتهين لا
  - الحياف ميات المع
    - » سکر نافض

# INGREDIENTS

- 100 g de marganite
- · Tjannes Exect
- . SD o de soure glace
- 200 g de lacine

## Garniture !

- . I histe de las concentre
- » la unité de crêtte liquide
- . Is yette d'amandes ou nois montres
- » la verre de sucre glare
- . I cuillere à soupe de miel
- 4 sulleres à soupe d'eau

# Decoration:

- . Gerneutzi de nois
- a South place.

# فطائر منغيرة بجوز الهند

# Tartelettes à la noix de coco



معتري العشود داخل وها درعي السق النافع و القرل المرحي و السبيد و عن الهد و يشور القيدان أعلقي عندا

Propuest in factor: clares un boil mestre le cuere glace, les aresectes misaliers. La servicade, la mota de-insid et le deste de citron. Den métanges

في الأخير؛ أصبقي بناض السعن المخفوق

و اططبه برقل لمرجه مع باش السكونات

A la fin ajouter le blant d'osuf en neige

et l'incorpora delicatement



والحيل وصناه أطلطس المازغرين مع النسكر الباعب أضبغي الفائليا و البيض و السايرية د البينة حيى تحسيني متى محينة طرية:

There is relative transcer in the same in



أثركي العجمة فرماح قداملتن فرائب العطائر المنظيرة بالعجمة و أصيفي ملعقة صغيرة من السري

Labor reposer le pare puis forces des moules à carolettes de pâte et éjourse une cuitlere à café de confiture.



إمكن الفطائر الصغيرة بالحشو المحتنز و لري فرقها حرم الهند أوطلها قرن ورجة حرارت 200 لمبد 20 وفيقد

preparte et saupoudrer de rois de coco. Enfourser à 200° parsitant 20 mil.

# المعادير

- \* 200 ع فيانك
- · لمصارعان
- « 10 غ مارغیون طوید
- الأع سكر ناعم
  - Long 1 +
- أمنهمة سميرة فالوابا
  - المشوا
  - · 250 ع سيلم باعظ
  - 150 غ لوز مرمي
- يىلىداية كېيېزة وسمورد راييق
  - » لأمياض الميمر
  - 10 4 mg 18 mm
  - » يطبور أ تيمون
- العلامل كنيره مرير (اعتباري)



#### INGREDIENTS

- · 200 q de fasse
- 1 pincée de sel
- 70-g de marquithe molle
- . 80 g de socie glace
- · 1 mil
- » l'amilière à cale de visible.

# Lis farce !

- · 250 g de corre glace
- a 130 g d'arrandes merásas
- I califer à saupe de semoule frac
- 3 biants digent
- 70 gide nota de coco
- + Teste d'un exron
- 3 cuillères à suupe de confiture (facultatri)



# هايلات بجوز الهند Demi-lunes à la noix de coco



جمع الفائيلية و الخصرة الكيميات و الفرية في الأخير حتى تحصلي على تبعيد طرية أفركيها ترتاح لماة 20 بديدة.

et la fairer en dernier Jusqu'è l'octention d'une pâte molle Laissan spooler 20 mm.



شکلی مرابش صغیرہ تو شکلی هلیلات أو شکل النشرائی

l'onzer des mini boudins puis les laçonner en derni lunes ou la forme du tcharek.



مطسى الهليلات بيباس البيعى ثم رضها في
حور الهند المبروح مع السكر أدخلي الهليلات
قرن درجة حرارته 170 نعدة 20 دبيعة، حباب
ثيرد الهليلات، رضها بالشكرلاخة الثانية
Tremper kn demi-lunes dans le blanc
dissuf pun les enrober de noix de
coco métangé à dis sacre glace
[Mourrar à 170" pendant 20 mm line
foit les gabasits refroids, les decomm

THEC OU Chocolat friends.



واخيل وعناها أطلطني المارغرين مع السنكر العالمي

Dans on unacies travaller la marganne avec le sucre glace



أضيفي البيص وجملار البيعي أخلطي حدثا

Aporter les ce de et les jaures el œut Bien mei auger



أضغي جوز الهند و الرجيها مع العليط المجتبر سيفا

Apparer la concide consiet l'incorporatun molange parcéclerit.

# المعادير

- ٠ (١٤١٤ غ فرينم
- « 200 ع سيكير تامم.
- ه 350ع ما غرير وليه
  - المنت
  - 2 سعار بيعن
- + لا كاس مور الهند
- « دا منعقه منعبرة جعبرة كيميالية
- الشاشة مطبرة فالبثيا
  - الفريس د
  - + لأبياض البيض
  - 100 غ سيگر عادي
  - ٠ 200 ع جوز الهند
  - ٠ السكولاطة البة



#### INGREDIENTS

- + 500 g de tarine
- 200 g de sucre glace.
- 250 g de marquine molle
- · Zerufs
- Zjaunes d'arul
- To weete the mois the major
- · Lacille e à raie de levure dairmque
- « L'emiliere à cate de sanifie

# Décoration :

- 2 blancs d'and
- + 100 q de sucre cristallise
- 200 g de noix de CXV
- Crevelat fersion



# حارى الثرفريط Les gaufrettes



المورية المنظم المارترين مع السكر الناس و فلان المنظل المادين على السكر الناس و فلان المنظل المنظل المادين مع السكر الناس و فلان المنظل المنظ



أصفي المعنى و الحموة الكيسيانية و المازينة و القرينة أطفل عبدا حين تحصلي على الحبية في له

Ajouter les anuts la lessure chamique, la mateura et la farme, dien mattinger jusqu'à Trablemium d'une pate molle.

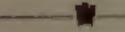


السبطى العجبة سبعاد 1 سدو قطعها إلى مستطيلات باستعمال قالب سنطيل سب أدخلي الحاري المرز حتى تستوي، علدما نبرد الحلواء أطلبها بالمربى و ألصفها متنى عتنى أعطسي أطراف الحقوة في الشكولاطة المالية لم رمديها في القولونط المرمي

Abanse la ples à l'en dépaisseur et la découger de rectangle à l'aige time emporte parce rectanguaire et de étue. Enfourne parqu'à causen. Une lois les gire aux refroid notes baciquesonnes de combitant et les colles deux à teux Tromporen et extrainable dans le chocelut fondis puis les emples de gautetses exemilies.

# المعادير

- ٠ 250 ع مارسين طرية
- ڈاکیس میں میں۔
- اكلى سكوناتم
  - أحداريني
    - 2
  - ٠ ا كالروايية
  - 1
  - ------
    - الغزييون
  - Parket .
  - شكولانكة دائمة
  - » غودريط فيرجني



# INGREDIENTS

- · 250 q de margarine molte
- + 3 sagisets de flan vanifle
- . I verre de saire glace
- 1 jaunes d'eut
- teruf
- Tormer & Treatment
- 700 g de farine

# Décoration :

- . Confidence
- Charolat funds
- · Gautierres moulires



# تشراك بالشكولاطة Tcharck au chocolat



شكتي فليلات بالمعينة المعتبرة صمي الطراد في صينة القرن المرتبشة بالغربة و الوطيعة فإن ترجلا مرارته 160 أسنا 20 إلى 25 وليلة

Façoniner des craissants avec la pâte aniparie. Metro le tohavek dans une place farinte in informer à 160° penders 20 à 25 mn



عدما ثور العقوي، أطلس حابنا وإحداس النشراك لي الشكرا اللالبات

Une folis les gâteaux refrontis, tressper un côth dy tcharek dans the chimotel



عنما بعف النشرات ذي البيال النام على المهدّ الأخرى.

In the behave pirty unpender. l'autre partie de mere glace.



واضل وعباء اخلطي المارغرين مع النسكر اسمى المتم و العاليات

Dans or caladies travailles in marganine et le susten Aphyster le sei. et la vanife.



سيغي الشكوة إلمة المشورة و النوز الموجي الماطي مينا

Ayouant le chocolat tape les ansancles misulani. Ben millangni

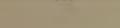


A la fire aproprier la faction, l'incomparter seed les mains jumps'à l'ille un non-Euro gible mille.

# المعادير

- 290ع فرينة
- \* قرسة اللح
- ، 250ع مارغوري
- (16 م سكرنامم
- ومتعقبة سعيرة فانبثنا
  - \* منعمة كبيرة ماء
- · (10 ع شکولاطه سوداو مسانوره
  - ه (71) اور محمض و مرسي

- 550 م بادی و الطار سیرام باشیار
  - Mill Sin !



#### INGREDIENTS

- 250 g de butne
- « I pinole de sel
- 250 q de margarine
- 60 s de vuere glace
- » I contiere à caté de vanille.
- . I unitére à coupe d'ease
- 90 gide disposite non rispi-
- . 79 g if aroundes gollees et moudurs

# Decoration:

- 155 g de charates nos forefin
- · Sai to place



هي الأخير أضعلن الديمة وأطبيطها بالمشعر على تحديلي على تبعيته طرية



# الأقران الكبيرة Grands fours



إدائي كس العقواني بالعمينة المحيدة و أفرفتها في سبة مرشونة بالعربة بتشكيل أمواد مرمونة أدخلها مرز درجة مراونه 193 ألمت 13 إلى 13 دفيقة إلى الأفران الكسرة بعضر أحد الجواجب في الشكرلافية السرباء الزائية و دري السكر الناعر على الحية الأخرى.

Remple une poche à douilles sepcle pôte prépares et la vider dans lute plaque faitale en laponnant des rosaces. (Noumer à 190° pendant 12 à LS mis. Décorer les grands fours en bringant use des extrémités stans le chocolat londu et saupoucher l'autre coté de suore glace.



فين وها . أختطي المارغرين مع السنكر حتى المعملي فيل طبيط أسطي

Dans un saladies travailler la marganne et le suon justici à blanchiquement



النبقي الفرينة و العادينة و الخميرة الكيميائية مع مراصلة الخلق.

Apoyrer to favore, to malizens at 14 levure Chimique tout en confirmant a battre



عي الأهم أحيقي التكولاطة النائية و أطفر عائمتين إذا كانت الجميدة مبلة، أحيلي القليل من الحليب

A la fivrajouter le chocolat fondu et métanger avec les mains. Si la pôte seus dure ajouter un pour de lait.

# المعادير

- ٠ كالا إمارليون ال
  - Lyetts.
  - ٠ الهدي
  - Andreit-
- · در پر شاه و در این مستوران
- \* فلقف نماليرة حميرة كيميائية. التربين :
- 150 ع المكولاطة سودا و دايد



### INGREDIENTS

- + 125 у белиципи
- » 175 g de lavre
- + 75 g, de sucre
- + 25 q de materia
- 15 g de chocolat roic
- I cultière à calé de levare chimague

# La décoration :

- 150 g be should see force.



# Cars in chinolist





there were to





A TO SEE THE S

# المعادير

ه ۱۹۵۱ چ ما غیر صب

المناسي ميسيد المعطي

\_\_\_\_

----

المحص فك فشيشيم

- L. L.

name and

and the authors

Parametria de la compaction de la compac



### MOREOWNER

- was product or to be
- Means go ith to a trial

224

Tyre are a

ya r ximar mpr

Mich AL BOY C

4 × 30000

### Decorativo

4 20 4 10 2 10

Processing and

# Petits gâteaux à la noix de coca



الواقعة في في منتصل الخي الواقع في مدافع المدافع الواقع المدافع المدا





-----



اسم مسدم حد منظر د. احمل عليس عبر عجب شده احمل ني ره احماده عهارس ه احمل ني ره احماده عهارس ه احماد عالم احماده الاحمادة

# المعادير

estimento grandona f

يوعيته منغبرة فانتثلت

a plant

and a separate public particle

See and a

-- 5-

Laurent .

ال حسك بعم أعظمو مسرة 1536 أعظمو ما يرة طاء اساده معظم كييرة عادة م

جدفتت سكيبة فالبلط

السربيس

mage are



# INGREDIENTS

1 o e a garde more

pile virillattise.

Elas Tra

Towns of the second

1 1 2 1 2 10

part of

30 1000

- La glacage

75

The Brillian Pa

P. C. C. S. LAND CO. B. LAND CO.

- Decaration

THE PERSON NO.



# - Mills 11 her with



p.		ga .	+	*	w*.A	1	
				- 4			4
-							41.9
- Ir	, 1			1-1-			
	1	9		-	41		



A		
	4 0 40	1.4
-		41
	4.4	



----





----

# المعطادمر

. ,

, . .

.

-

pto pttt ill

أفا ويسكولانهم سواط داسه

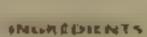
الالبارة مر

السريمي

فنخة السكولاند

a finance

Min and a



-

.

ya fanik

. . .

4 ,

. . .

N. W. STORE

. .

-

المعادير

INGRÉDIENTS

303 g ip de enangadade on sile.

150 g de sacre distablisé.

hill, i de quagle pe-

7.001

- Father

La decoration

Confiture (au chois)

A TOPTO E DE CALORE

The alliege of all edge yarration

August of the State of the Stat

you ame to

\* # 127 Kir

of the section was an

البريس:

4 مطلق وطوياه



جاری بجور البند Hiteaux à la noix de coco

Aug in Super



وحل وعام البلغى تتدرمرين مع السال التي محميلي بلبي حبيط مرهم

A grant to the second



1 1 1 22 5 10 13 allegation from its absent



Astruiter Provide entires et la mota de cook



للجائز أأصفوا فيبا

seched of mouture Ben metalliges



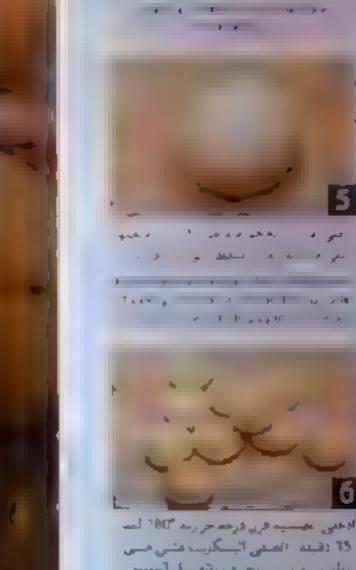
. . . . . .

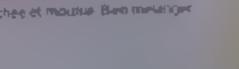
Argin

عنواء المحيات ما الا المرحاء للفطال والأرا I The second second fair, ya nt u za



الاختى حسيد فرن فرضحر ربد 100° لبد 15 دفيته الصبي السكوب مثني مس بالميني واربني بجوف بالقديل المنوب Enformer à 180° pendant 15 minutes ofer his biscurts deux a deux avec at The rest body as a bolt of a re-6 + 24+









Sent and the contraction



Programme for inspirements.



دامي دله معيمي المديمين و السكر و اللور المومي و فلان باليفيا و الفريد المنظي جديا حتى

Insight saladier inettre la margarine le sucre, les amandes moulus, la flun-



سمي الريان يعمر هي العراب الشعبية في مسية الدن المعطاة بورق الكريب المرا المسية في المساكرية بين المراب المحدد

Façonner des boutes de la dimension d'une grosse du similagement de manifes de la laire de couverte de papier sulfurisé, Enfourner à 170° pendant 15 minutes de la laire de biscufts deux à deux àvec la crème préparet.

# Mulanil.

4 5 4 A 10

4 2 2 2

الا فردوبالشاموسوس درو

Spring State 100 c

August 110 -

التعمانين

» 100 ع ميس مركز

group slaveling & 150 -



#### INGRÉDIENTS

- 200 e de marquene mobr

CM - H VIII

Tall the State Section

The comment

· Carbon C

1997

La farce

Leide at a thirtier

· N) gife horskill ave



# Saleau facile



حشري البقاءر Prigator les ingrédients.



الموادة مع الرساء السكرة العادساة الود الدين و الماليات أعلى هذا

Fights has believed an exercise to factors in source, to response has provided michigans of to paratie from militaryet.



اليسلي المعارض المان و يدام اليسم عبي المعيدة في الاستدار و المستدار و المدارك و المدارك و المدارك و المدارك ا وعلى المعالي الكوانية في الاسترادة والمدارك المداركة والمداركة والمداركة المساركة المساركة المساركة المساركة ا المستولة مع السكر و ميني بني. النسود و الكر السكر

Agricular to comparing function on his bilance of local various beginning their managers site over an former de flours, Enfouence à 1607 passages 20 April 2010, Décour les Little milit marri. In existent lapprolate formation area; he source afficie plays in great the extense on her extricts countries.

# المعادير

- + 100 غ مارغوير نائية.
- و الأل المسكر للم
- (30) غ لوز سرمي رفيو
- المتعقم بمعيرة فغيث
  - 150 عاديا
  - (يكن البحر
  - + 90 إستريال

  - -
  - free to
  - " كرمهم مداندة "
  - ه سکر ست



# INGHEOMICS

- > 500 y de mangarent fondare
- + 150 g de 542 g 422
- r 105 g if arounder, revoluer, formers
- 3 Author & CAT for resulter
- 1 Blog de Laren
- 17 hours own
- 55 § SE MIZINGS
- · Birth elec
- · transaction man
- in Francis Continues
- a fatomic liquide.
- · Swith William



# Aitean aux deux saveurs



معدي الكارسة في الكسريات يرضع الجلب البرائز المارغدين الطربة و السكر صعي الركاسولة طور الفرز من تحصلي على طبعة التلف

Proposed in culture class and against in martire in less communities, la marginisse rancolle est le sectio. Martine sur le leulange à republicament end.

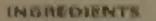


وا مار وهده العطي الداركين مع الساد مني تحملي على غليظ معد أصبغي الهاديات الفريقة في الأخد مني يحصلن على محيته فتماميات

Parisin under tracelles arrangement et le rocce en guarante d'againe la coulte et la laine ce derret pasqu'il fribuitties il annochte horosphie

# **!**

- Late on A lag 250 1
  - yela , Kang 200 -
- والقالة سقيرة فالبقية
  - Allie's
  - adabe.
  - Samuele & 250 1
- y brand Mary Sale 150 1
  - Sale 1112 to p. 100 -
  - 100 a \_ 100 a

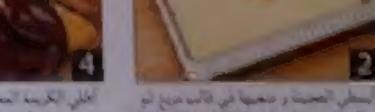


- 250g g is thin properties for
- + 200 g de sucre contalése
- · Desiritive à extre de vamile.
- Faculto
- · LEVER
- 250 g de lait concentre
- non tolerate, g DFL -
- 100 q de margarine mode



الحلي الكرمنة المحصرة على الحلوق الباردة تو عطمها بالشكولاف البالية

COUNTY AND IN CHARGE TO THE COUNTY AND IN CHARGE TO COUNTY AND IN COUNTY



المعلمة قري عرضا مرازك 150 لمينا 25 يطبيعا المسكولا لما 25 يطبيعا بالشكولا لما 25 يطبيعا بالشكولا لما 25 يطبيعا

Absolute to pilet of the pieces Gains with moute carest of enforcements in 1925' members, 23 members rungs in document.



#### AUCES

SER MERAREK SIC MERAREK SIC KHADEM TEL 023 58 18-48-TEL 05 60 02 83 16

### CHAN

SHOWROOM N° I CANASTEL - à coré du rond-goiet Bouchlahi TEL DAT 43-25-31

SHOWROOM N° 2 Lot n° 252 tohusement 356. Hai Aman bir el don 10. 041 43 25 31. TIL 05 50 08 26 90.

### CONSTANDA

Lot & 6 4 Anne route 45 ano (ONAMA) 1EL 031 63 22 76 1FL 05 55 67 31 18



www.lgrandc.com - contact@lignardz.com - ignesetcus nee@gmail.com

#### MIN.

PROMOFION MERCHANI ICHÉ SCO LOGICH DERBISE LE LYCES TÉL: QUA EL 77 17 TEL: QUA EL 77 17

### MISSA

S - 6 BIOC B A COTE DU MARC SPORTH CICWINGUE TEL: 035 55 64 85 TEL: 05 60 06 26 92

#### BESNA!

4. PUE ADRES NACIRIA. TEL: 65:50 94:09 19

# HOME HOLL AND REAL

2. RUE A ABOEUAN A COTE DU NOUNEAU D'OES

TEL 035 73 83 38 TEL 05 61 64 12 34

# Tarem mechacolar



محبي المحيدة في قالب داسيق عملي مدن الكتريات أوطلت في درعة خزارت 1960 بدد الكتريات أوطلت في درعة خزارت المحيد ألى المراجعة ضعفا بسية الطبيرة لطحيها إلى

Abertice sharp are rescale remaining the property of their parameters of their paramet

# DOSDERNIES.

- 1 /12 Commission sells
- 1 110 g de anie nichtlise
- mi quie carno
- i i pagari da li van el ancipa
- Life q de l'asign
- Jiri gele lait reprint to

# Hanking

- ٠ (١٤/ ١ مارغيس عقرود
  - gold of time 1 100 of
    - AUTEM .
- Automit Assaul page 1 1
  - + HS Skurk
  - physical by Paris



التبغي الهرمة و المقدد الدران الفقل وعا هي تحديل على عجيدا الأرباء

Apacition to flavore set for the communities, form considerages accept a Codamywhite.

Access points average.



واحدي وهداد: أخلطي البدريدين دم المسافر الصرفي الخديدة و الطاكان، أخلطي هذا،

Construction to the second by the second by



